

2016 年 12 月
株式会社日本政策投資銀行
新潟支店

新潟における“食”関連産業の発展可能性

―「米等加工品」産業を成長エンジンとする地域経済構造の強化―

<要旨>

- I 新潟県では、豊富な水資源を背景として、土地改良が進んだこと等により、米づくりを中心に農業が発展してきました。
- II 豊かな農業資源を背景として、新潟では米菓や切り餅・包装餅などの食品加工業も発展をしてきました。
- III 食料品製造業は、他地域からの資金を稼ぐ産業として発展してきたが、現状の産業構造のままでは、将来的な国内市場の縮小への対応は不十分と言えます。
- IV 新潟県の食関連産業が今後も継続的に成長していくため、現状打開のための5つの方向性を示しています。
 - 組み合わせ型から「すり合わせ」型への構造変化
 - 地域経済サイクルの好循環化
 - 品種や製品改良による差別化
 - 技術革新による競争力強化
 - 機能性表示によるバリューアップ

目次

1. はじめに	2
2. 新潟県における食品加工産業の状況	3
3. 新潟県における食品加工産業の課題	4
4. 新潟県の食関連産業の持続的発展に向けて	5
① 「組み合わせ型」から「すり合わせ型」への構造変化	7
② 地域経済サイクルの好循環化	8
③ 品種や製品改良による差別化	9
④ 技術革新による競争力強化	10
⑤ 機能性表示によるバリューアップ	11
トピック1 特区活用・地場企業による農業生産法人「ひらせいファーム」	12
トピック2 全国初 農用地に開設された農家レストラン「La Bistecca」	13

1. はじめに ～ 地域経済の一層の活性化と雇用の創出に向けて

新潟県は、雪解け水が流れ込む信濃川に代表される豊かな水資源を背景とした「こめどころ」であることは、広く知られているところです。しかし元来は低湿地帯で、そこで取れる米は「鳥またぎ米」（鳥でさえも食べずに跨いで通る米）と言われていた地域でした。関係者が心血を注ぎ、新潟市の亀田郷を代表に、用排水整備等を含む土地改良が行われた(図表1)ことにより、現在は豊かな田園地帯が形成され、食味も日本を代表する米が生産されるに至っています。



【図表1】昭和23年に栗ノ木排水機場が運転を開始。当時東洋一の排水能力で亀田郷を乾田に導いた。その後、昭和43年に親松排水機場が完成して、栗ノ木排水機場に代わって排水の基幹施設となり、現在では、新親松排水機場（左：平成20年完成）が、その役割を担っている。
新潟平野は、当該排水機場を含む4機場で、信濃川平均流量に相当する毎秒450立米の水を強制排水することで維持されている。

出典：（一社）農業農村整備情報総合センターWeb

現在の新潟県は、米の産出額や水稻作付面積に加え、えだまめやなすの作付面積などについて、全国第1位の都道府県になっています。

本稿は、既存の統計データを活用して現状を整理し、ヒアリング等による先進事例の取組から、農業や食関連産業による新潟経済活性化の可能性を探る一助になればと考えています。

【図表2】競争力を有する新潟県の代表的な農産物（全国順位の高い農産物）

順位	項目	数値	対象時点
1	米の産出量	1,296 億円	平成 26 年
1	水稻収穫量	619,200t	平成 27 年
1	水稻作付面積	117,500ha	平成 27 年
1	えだまめ作付面積	1,570ha	平成 26 年
1	なす作付面積	644ha	平成 26 年
1	球根類収穫面積	135ha	平成 26 年
2	耕地面積	172,000ha	平成 27 年
2	西洋なし出荷量	1,800t	平成 26 年
2	栽培きのこ類の産出額	415 億円	平成 26 年

出典：新潟県 「新潟県あれこれ全国ベスト5」

2. 新潟県における食品加工産業の状況

豊かな農業資源を背景として、新潟では食品加工産業も発展をしてきました。例えば、米菓出荷額及び切餅・包装餅の産出額、清酒製造免許場数などが全国第1位を誇っています。

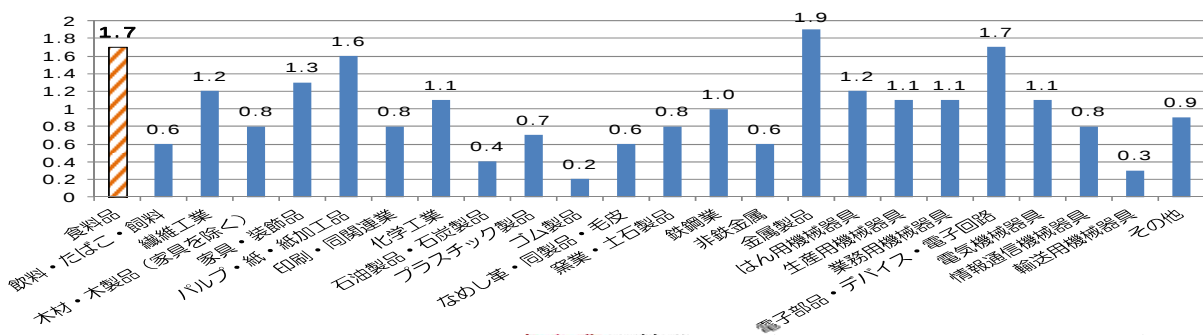
具体的に特化係数(注1)を用いて、新潟県の製造業に占める、食料品製造業の状況を確認すると、「食料品製造業」の同係数は全国平均の1.7倍(2次産業・製造業全体では同1.2倍)と、製造業全体を押し上げており、食品加工が新潟県の代表的な産業の一つになっていることが分かります(図表3)。

更に「食料品製造業」を構成する各産業の特化係数によれば、米菓製造業(特化係数29.2倍)、ビスケット類・干菓子製造業(同8.1倍)、清酒製造業(同6.7倍)、精米・精麦業(3.2倍)などが、新潟県において集積の進んでいる食関連の産業であると言えます。(図表4)。

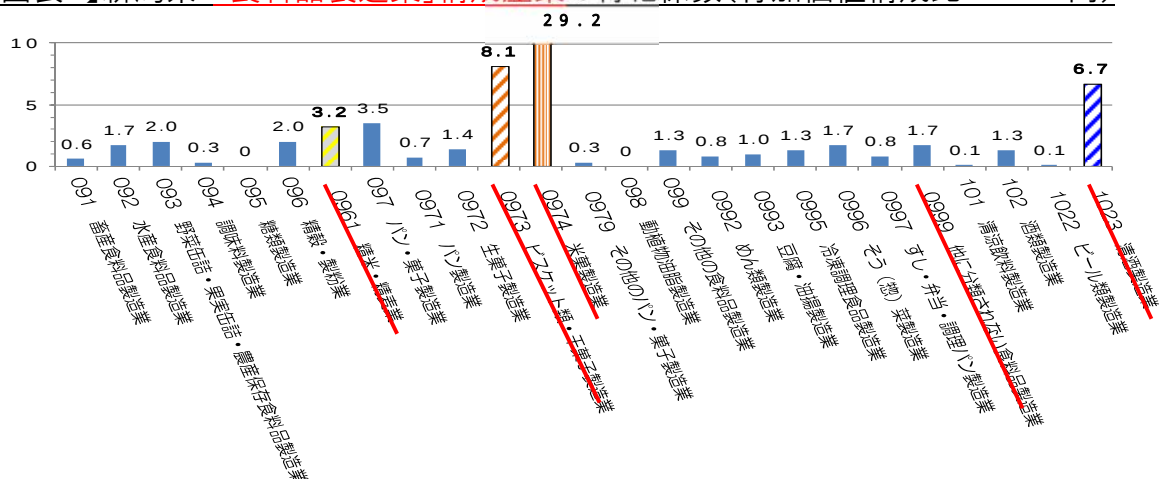
注1「特化係数」とは

地域の付加価値構成比を日本全体の付加価値構成比で割った数値。相対的な産業集積度合いを示す。他にも、就業者構成比や生産高構成比などを基に求める方法もある。

【図表3】新潟県 製造業の特化係数(付加価値構成比ベース:同)



【図表4】新潟県 「食料品製造業」構成産業の特化係数(付加価値構成比ベース:同)



出典：総務省・経済産業省「平成24年経済センサス」、経済産業省「平成24年工業統計」

3. 新潟県における食品加工産業の課題

食品加工産業は新潟県に多くの富をもたらしている産業です。新潟県の産業連関表からも、「米等加工飲食品」、「めん・パン・菓子類」等を中心とした食料品製造業が、他地域から多くの資金を稼いでいることが分かります（図表5）。しかし、現状の産業構造のままでは、輸移出に占める輸出の割合が小さいことから、将来的に国内経済が縮小していく中で、これ以上の規模拡大や域外収支の向上は期待しがたいと考えられます。

【図表5】新潟県の主な食関連業種における部門別の域際収支

（金額単位：億円）

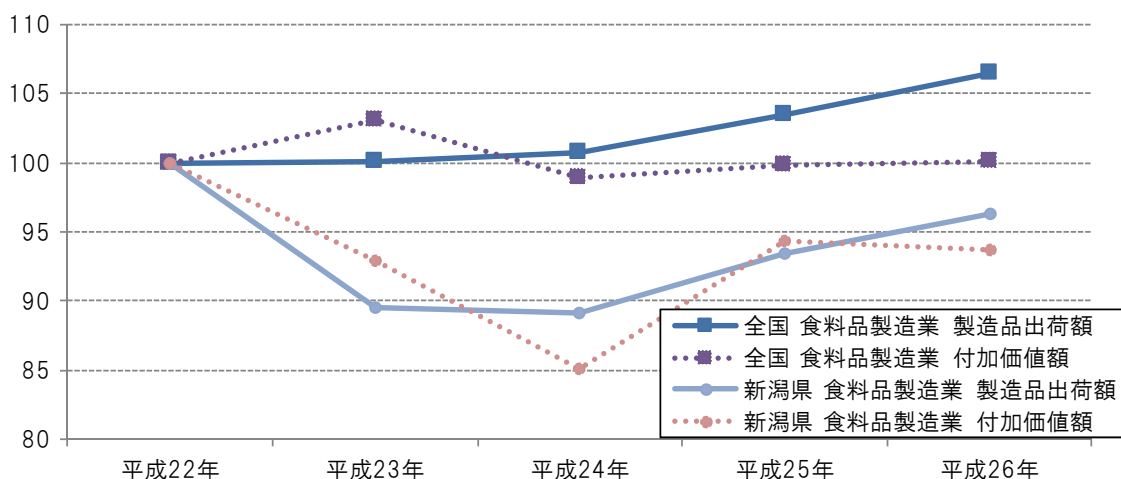
部門名	A：輸移出	うち輸出	B：輸移入	域外収支 (A-B)	順位 (171部門中)
米等加工飲食品	4,521	19	1,747	2,774	
めん・パン・菓子類	2,500	5	444	2,056	1
電力	2,348	6	476	1,873	2
小売	1,953	6	479	1,475	3
その他の金属製品	1,478	51	355	1,123	4
パルプ・紙・板紙	1,300	53	310	990	5
その他の一般機械器具及び部品	1,072	181	127	945	6
米	988	0	112	876	7
その他の食料品	1,102	0	527	575	11
製穀・製粉	488	1	245	242	28
酒類	430	13	530	99	123

・域外収支（＝「輸移出－輸移入」）がプラスであると、域外から多くの資金を獲得できていると言える。

出典：新潟県 産業連関表 延長表（平成21（2009）年）

近時、新潟県の食料品製造業の製造品出荷額は、その規模を拡大させているものの、国内市場がデフレ状況にある中、付加価値が追いついていない状況にあります（図表6）。海外への輸出拡大や他地域への販売拡大も重要ですが、域内消費の拡大やブランド化を行わなければ、製造品出荷額の増大によって労働者の仕事だけは増えるものの、付加価値が伸びず、県民が潤わない状況に陥ってしまうかもしれません。

【図表6】食料品製造業 平成22年を100とした指数



出典：経済産業省「工業統計」より当方作成

4. 新潟県の食関連産業の持続的発展に向けて

新潟県の食関連産業が今後も継続的に成長していくためには、どのような戦略が考えられるでしょうか。国内マーケットの縮小などの課題に対応するため、日本酒の海外展開に取り組む蔵元など、新潟県内でも様々な取組がはじまっています。ここでは近時の状況を分析する中で見えてきた、現状打開のための5つの方向性を示し、後段では5つの方向性の詳細と既に始まっている新しい取組事例を紹介しています。

① 組み合わせ型から「すり合わせ」型への構造変化

大量生産に適した「組み合わせ型」から関係者（例えば、原料生産者、卸売店、飲食店、消費者等）の満足度を上げる「すり合わせ型」への転換

② 地域経済サイクルの好循環化

6次産業化を含めた、域内生産・域内加工による付加価値向上と、域内経済循環の促進による域外販売のためのストーリーづくり

③ 品種や製品改良による差別化

新潟県内の研究機関等の努力の結晶である、米の新品種「新之助」や酒造好適米「越淡麗」を活用した他地域にはできない製品づくり

④ 技術革新による競争力強化

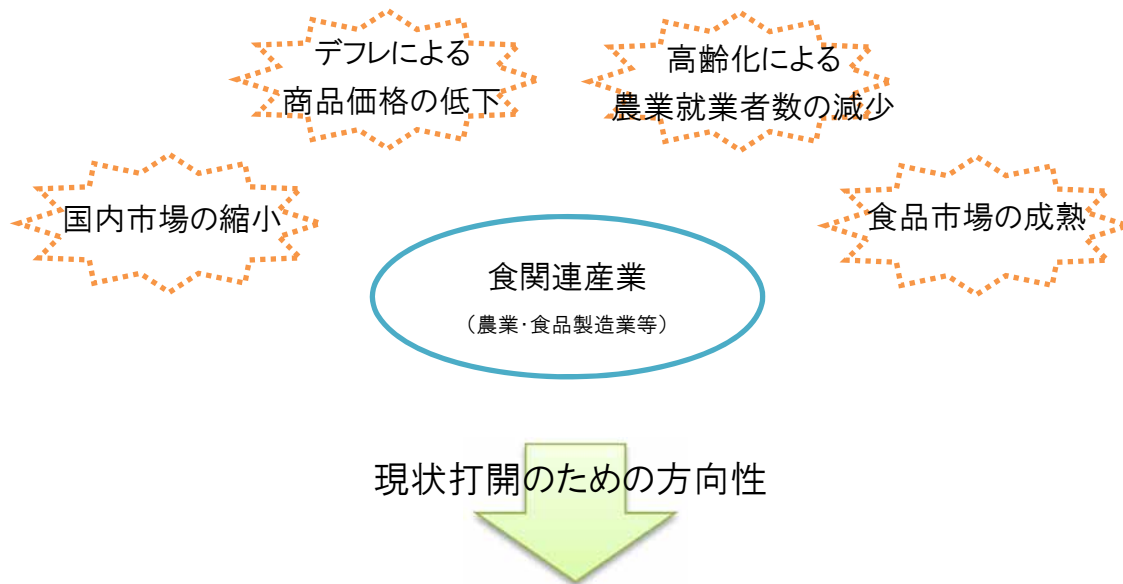
ICT（情報通信技術）とセンサー技術の融合による「農業技術の進化」

⑤ 機能性表示によるバリューアップ

生鮮食品を含む農水産物や地域加工食品にも適用可能な「機能性表示制度」により、「特定保健用（機能表示）食品」（いわゆるトクホ）と同様の付加価値向上

本稿では、これら5つの方向性が、農業生産に強みのある新潟県において、食関連産業の発展を考えるヒントになるのではないかと考えています。

【図表7】現状打開のための5つの方向性

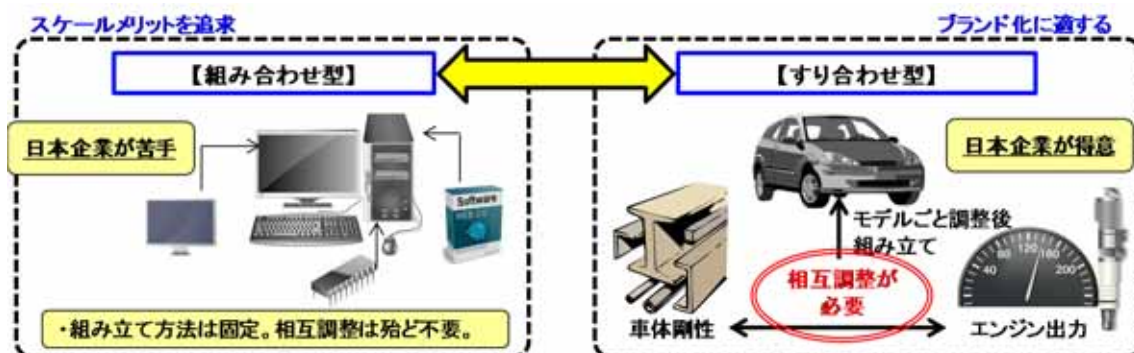


- ① 組み合わせ型から「すり合わせ」型への構造変化
大量生産に適した「組み合わせ型」から「すり合わせ型」への転換
- ② 地域経済サイクルの好循環化
域内生産・加工による付加価値向上と、域外販売のためのストーリーづくり
- ③ 品種や製品改良による差別化
米の新品種「新之助」や酒造好適米「越淡麗」等を活用した製品づくり
- ④ 技術革新による競争力強化
ICT(情報通信技術)とセンサー技術の融合による「農業技術の進化」
- ⑤ 機能性表示によるバリューアップ
「機能性表示制度」による、農水産物や地域加工食品の付加価値向上

① 「組み合わせ型」から「すり合わせ型」への構造変化

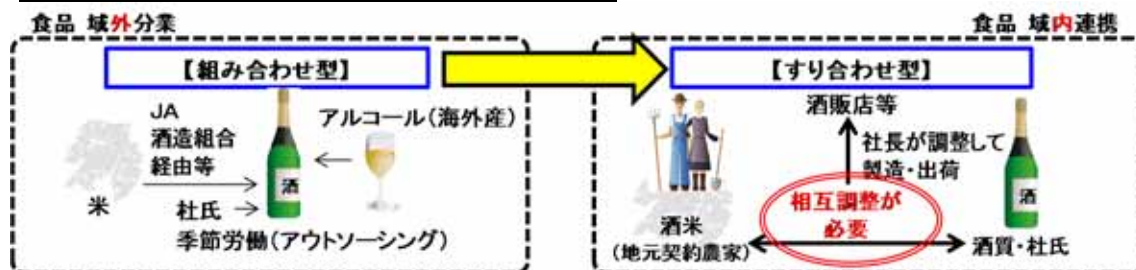
産業には部品間の独立性が強く、調整が殆ど不要で、スケールメリットが競争力に直結する「組み合わせ型」産業と、逆に、部品間の相互調整が重要な「すり合わせ型」産業があります。例えば、近時、世界の工場と化している中国や台湾などが得意とするのが「組み合わせ型」産業の典型です。PC やパネル型ディスプレイなど、細やかな相互調整が不要な産業がその典型例です。一方で、日本が得意とするのが、相互調整やチームワークの発揮が求められる「すり合わせ型」産業です。自動車産業等が代表例です。

【図表8】「組み合わせ型」と「すり合わせ型」の典型例



これを、東京大学と経済産業省が実施した産業タイプ診断アンケートの設問より、新潟県の食品製造業に当てはめると、かつては「組み合わせ型」により大量生産を指向していた清酒製造事業者の中にも、「すり合わせ型」へ転換し、高級酒(特定名称酒)製造による付加価値向上を実現している蔵元もあります。杜氏による素材の「すり合わせ」のみならず、社内体制や内外ステークホルダー(関係者:原料生産者、酒卸売店、飲食店、消費者等)の満足度を上げる「すり合わせ」が奏功することで、日本酒の消費量が減少する環境下でも、製品の高付加価値化・ブランド化を進めています。

【図表9】「組み合わせ型」から「すりあわせ型」への移行

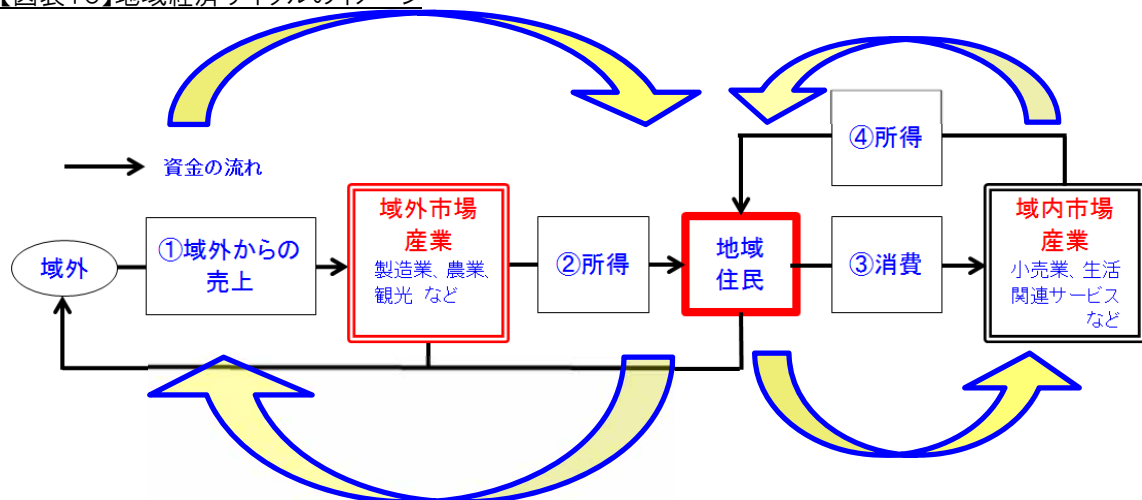


「米菓製造業」や「餅や無菌包装米飯製造業」等は、一般的には「組み合わせ型」と考えられますが、新潟県産米を使った商品開発など、内外ステークホルダーと共に「すり合わせ型」に近い商品を生み出している企業もあります。デフレ状況下において、新潟県の食関連産業は「組み合わせ型」産業による低価格化路線から、すり合わせ型に舵を切ること、より付加価値の高い製品を生み出すことが出来ると考えられます。

② 地域経済サイクルの好循環化

農業生産力を背景として発展してきたという原点に立ち返り、新潟県産の農産物を県内で加工することによる、付加価値向上の取組が考えられます。域外での販売拡大のためには、域内経済循環の促進によるストーリー付け（例えば、佐渡乳業の佐渡で育った乳牛のミルクを使い、佐渡で作ったバターなど）が、域外へのアピールや製品の高付加価値化に繋がることにも目を向ける必要があります。

【図表10】地域経済サイクルのイメージ



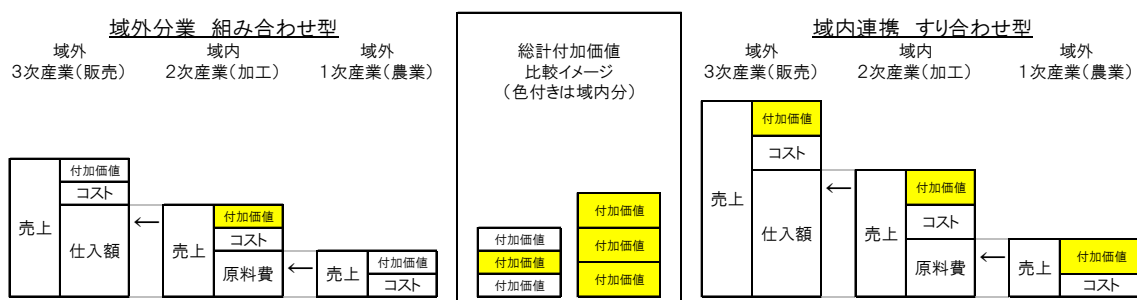
出典:「地域経済分析の考え方とポイント」(経済産業省)に当方加筆

農産物を生産・加工・販売する6次産業化の取組や農家レストランの取組がこれにあたる考えられます。すでに、新潟県内では、ひらせいファーム(トピック1参照)や農家レストラン(トピック2参照)などの取組が始まっています。

また、食品加工に際しては、「組み合わせ型」から「すり合わせ型」へのシフトという考え方も取り込めば、更なる付加価値向上が望めるだけでなく、地域にもたらす効果は大きくなると考えられます。

その他、農家レストランなどの取組は、観光客増加などの副次的効果に繋がる可能性も有しています。

【図表11】「組み合わせ型」と「すりあわせ型」の付加価値の違い



③ 品種や製品改良による差別化

新潟県食品研究所(現 新潟県農業総合研究所 食品研究センター:以下「県農業総合研究所」)は、昭和 30 年代中頃より実地研修会や工場巡回指導を開始して科学的な製造技術を指導し、経験と勘の世界から理論的裏付けを持つ製造技術と経営手法を早期から地元企業に伝授する役割を果たしてきました。米菓・餅・製粉・精麦・菓子・漬物・味噌・醤油等の食品加工産業に対し、長年技術及び経営指導を重ねてきています。

米菓関連では、米の特性や適切な浸漬(しんし)・乾燥・焼成方法を中心に、米澱粉の構造変化を如何にコントロールするかなど、工程管理技術や食味の高度化に尽力。

包装餅の研究では「無菌生切り餅」製造技術を産官共同で開発、「無菌包装米飯」についてもこの技術が発展的に応用され、米を原料とした一つの技術が次の新技術を生むという好循環を生み出しています。

食品加工にかかる取り組みに加えて、県農業総合研究所 作物研究センターでは、米の新品種開発を手掛けており、1次産業の活性化へも直接貢献しています。

平成 12 年には、コシヒカリよりも収穫が早い早生品種で食味もコシヒカリに匹敵する新品種として「こしいぶき」を開発、「こしいぶき」は日本全国の品種別作付割合でも 10 位(平成 26 年産)となるまでに普及しました。平成 20 年からは、コシヒカリとは異なる新たな美味しさを追求し、稲が稔る時期が遅く・食味や品質面で安定しやすい晩生品種の開発を進め、関係者による気の遠くなるような努力の積み重ねにより新品種「新之助」の開発に成功しており、今年から本格的な市場への投入がなされています。

また、新潟県には、清酒を主な対象とする県立研究機関としては全国唯一の機関である「新潟県醸造試験場」が存在しています。新潟県醸造試験場は 1930(昭和5)年に、当時の新潟県酒造業界の要望を入れて、新潟県により設立されました。

当該試験場では、1984(昭和 59)年から「新潟清酒学校」の授業及び講師派遣を実施(学校創立は新潟県酒造組合)し、杜氏などの酒造技能者の後継者不足対策にも取り組んでいます。平成 16 年には、新潟県農業総合研究所 作物研究センター、新潟県酒造組合、そして新潟県醸造試験場の3機関が連携し、酒造好適米である「越淡麗」を開発。酒造米として有名な「山田錦」同様のボディある酒造りが容易になると共に、濃醇タイプから淡麗タイプまで適応可能な酒米となっています。

④ 技術革新による競争力強化

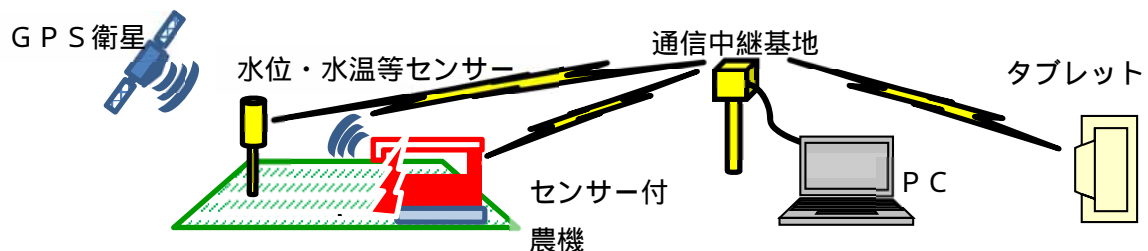
食品製造業の現場では、既にIoTへの取組が進んでいる一方、現在大きく変化しつつあるのが、「農業技術の進化」です。ICT(情報通信技術)とセンサー技術の融合によって、近年著しい進化を遂げ、耕作面積が広がっても安定した品質の米作りができるようになりました。こうした技術によって、米国やオーストラリアのような大規模農業が国内でも容易になることが期待されると共に品質も維持向上する等、農業構造が変革する地合いが整ってきています。

また新潟市は、国家戦略特区「大規模農業改革拠点」(いわゆる「農業特区」)として認定されており、特区メリットを活用した農業の大規模化や6次産業化の好機となっています。これらは、原料調達面での安定化と高品質化等への好機となっていると言え、具体的には以下の様な取組が始まっています。

農業技術の進化を活かした農業の効率化・品質の維持向上を兼ねた大規模化等事例

- ・ ICT とセンサー技術を活用した水田管理システムの構築で、新潟市が農業特区の認定を受けたことを機に、NTT ドコモなど3社が連携して実証実験に着手。水位・水温センサーを使い水田状況を把握して、通信回線でスマートフォンへ状況を転送することで、見回りの省力化が可能となるなどしている。(出典：2015年5月15日付 新潟日報)
- ・ また、地域に散在する47ヘクタール(169枚)もの水田を管理する大規模農家の事例として、ITCによって水田ごとの収量などのデータをきめ細かく管理し、収量・食味センサーを搭載した農機を活用することで、規模の拡大とともに安定した品質の米作りを行っている新潟県内での事例なども出てきている。(出典：クボタスマートアグリシステム Web より)
- ・ なお、「米等加工飲食品」産業からは話題が離れるものの、温度や湿度をコンピューターで管理する植物工場システムを開発し、新潟県産の高級ブランドイチゴ「越後姫」を太陽光の代わりにLED照明を活用して無農薬にて通年栽培する事例も起こっている。無農薬によりイチゴ本来の甘みが引き出され、一般的な2Lサイズで1粒500円と高付加価値化にも成功している。(出典：2014年4月10・15日付 新潟日報)

【図表12】ICTとセンサーを活用した水田管理システム



⑤ 機能性表示によるバリューアップ

「機能性表示食品」制度は、国の規格に適合した「栄養機能(表示)食品」、国が個別に許可した「特定保健用(機能表示)食品」(いわゆるトクホ)に続くもので、平成 27 年 4 月から始まった第3の機能性表示制度です。原則、生鮮食品を含む農水産物や地域加工食品にも機能性表示が可能になりました。

【図表13】機能性食品表示にかかる各種制度の比較

制度名	制度概要	手続き・コスト	商品力
栄養機能食品	国の規格(12ビタミン、5ミネラル)への適合		×
特定保健用食品(トクホ)	個別に国の許可取得が必要	×	
機能性表示食品	科学的根拠が示せば第三者レビューでもok	○	○

(出典:消費者庁等公表資料を元に(株)日本経済研究所にて作成)

これまでの制度は、「手続きの簡単さや認可取得のコスト」と「商品力」がトレード・オフの関係になっており、食品事業者側からすると使いにくい制度と言われていました。

しかしながら、「機能性表示食品」制度は、既存制度の課題を解決するべく、企業等の責任で科学的根拠を示すことによって機能性を表示できるようにするものであり、しかも企業自らが立証する必要はなく、研究レビューや立証を第三者に委託することも可能となりました。

なお、特定保健用食品を含む特別用途食品や栄養機能食品は、重複するため当該制度による「機能性表示」は認められず、「アルコールを含有する飲料」や「脂質、コレステロール、糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)、ナトリウムの過剰な摂取につながるもの」は、当該制度の対象から除かれています。

新潟県では、平成 18 年より推進している「健康・福祉・医療新産業ビジョン～健康ビジネス連峰政策」に呼応する形で平成 21 年に「新潟県健康ビジネス協議会」が設立されています。健康ビジネス協議会では、健康ビジネスのトップランナーを目指して情報発信と交流、市場開拓、会員同士のビジネスマッチングやセミナーを開催しています。市場開拓の一環として「食品機能性等評価支援事業」を実施しており、具体的にはショウガや液体培養した山参(山で採れる朝鮮人参)、低タンパク質米などの機能性評価にかかる支援も始まっています。

こうした、地域におけるインフラとも言える機関の支援事業の活用や研究機関等との連携は、機能性表示食品制度をビジネスチャンスとしていくための一法となるものと思料されます。

【トピック1】 特区活用・地場企業による農業生産法人「ひらせいファーム」

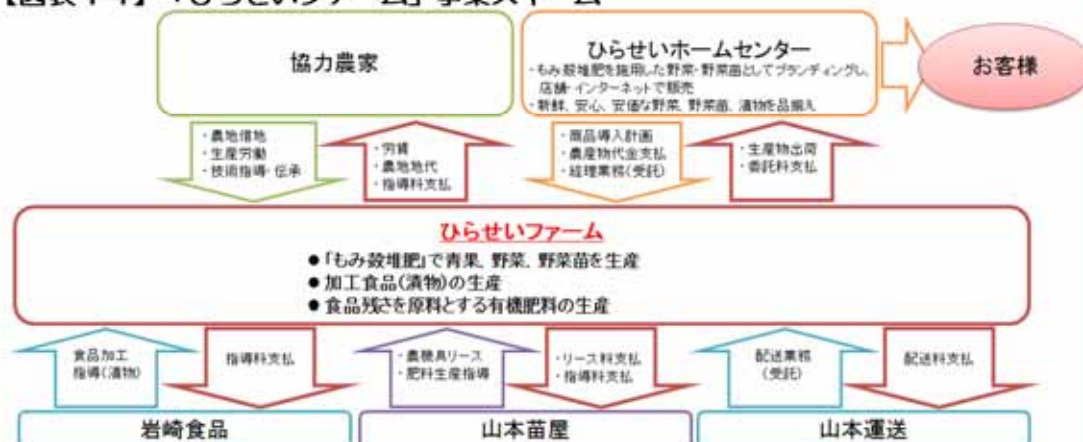
- 新潟市の農業特区による規制緩和を活用し、県内を中心にホームセンター等を展開している「ひらせいホームセンター」が、農業生産法人「ひらせいファーム」を設立（平成28年1月）した。代表者には、ひらせいホームセンターの清水泰成取締役が就任している。
- 通常、農業生産法人の設立には、①当該法人の役員の過半が農業（販売・加工を含む）の常時従事者であること、②さらにその過半が農作業に従事していること、が要件とされている。特区における規制緩和により、②の要件が「役員の1人以上が農作業に従事すればよい」とこととなり、農業生産法人が設立しやすい環境が整備されているもの。当社は、農作業に従事する役員に山本苗屋取締役でもある山本学取締役が就任することで、要件クリアしている。
- 「ひらせいファーム」の事業スキームは（下記図）、新潟市西蒲区の協力農家より約3,600坪の圃場を借り受けると共に、ベテラン農家から技術指導も受け、若手の協力農家への技術伝承も企図している。また、市内の米農家から排出されるもみ殻を加工した「もみがら堆肥」を施用することで、環境に良い安心・安全な青果、野菜、野菜苗などを生産。ひらせいホームセンターが全量を買取り、運営する42店舗・30の食品館（スーパー）等で、お客様へ販売される。食品加工（漬物）、食品残さを原料とする有機肥料の生産・販売など6次産業化へ取り組む。
- 清水社長によれば、ひらせいホームセンターの店頭販売データを活用することで、何の苗を・いつ植えると良いかなど、植崩れを起こさないようマーケティングの観点も導入するなど、企業が農業へ参入するメリットを活かしつつ、消費者向けにも新鮮で美味しく・日持ちもする野菜類を植頃感のある価格で提供できるように努めていきたいとのことであった。

【写真1】 もみがら堆肥をブレンドした有機培養土



- 他社との差別化の一環として、当社では、長谷川農園（白根市）の作る「もみ殻堆肥」を施用。
- こめどころの当地にあっては、もみ殻は収穫時期に大量に排出され、お金をかけて処分していたものであるが、同農園では、有用微生物をもみ殻に混ぜ合わせることで、堆肥として活用。循環型農業へ寄与している。微生物が植物への栄養分（アミノ酸）の供給をコントロールし、①連作障害の軽減、②収量の増加、安定化、③食味の向上（糖度のUP、栄養価の向上）等々、農作物へ様々な効果をもたらすとのこと。
- ハウス栽培は4毛作で収入が安定すると言われていたところ、同農園では、当該堆肥の施用によりちんげんさいの8毛作に成功するなど、特に、連作障害の軽減に効果を発揮している。

【図表14】 「ひらせいファーム」事業スキーム



出典:「ひらせいファーム 事業概要」平成28年3月より

【トピック2】 全国初 農用地に開設された農家レストラン「La Bistecca」

- ・ 農業特区に選定されたことにより、新潟市では、これまで「農用地」には建設できなかった飲食店が、規制緩和策の一つとして建設可能となった。
- ・ (株)藤田牧場の藤田毅社長は、従前は水田であったところに、農用地に開設された農家レストランとしては全国初となる「La Bistecca (ラ・ビステッカ)」を平成28年3月に開業した。
- ・ メニューは鉄板焼きで提供されるステーキ（ちなみに店名は「ザ・ビーフステーキ」のイタリア語）が主軸となっているが、県産の牛肉や周辺農家と連携した地元産の野菜を積極的に取り入れるなど、地産地消を実践している。また、今次レストラン事業を切っ掛けに、藤田牧場ではグループ事業として肥育業にも乗り出し、来年夏からは、グループ会社である(有)フジタファームで生産された牛肉を提供する予定である。

【写真2】 La Bistecca (ラ・ビステッカ)



- ・ 店舗敷地：1,750㎡
 - ・ 建物：143㎡（木造平屋建て）
 - ・ 席数：店内40席、テラス席20席
 - ・ 駐車場：28台
 - ・ 営業時間：
 - 11:00～（L.O.20:30）
 - 14:00～17:00 はカフェ営業
 - ・ 定休日：水曜日
- 周囲は水田に囲まれており、弥彦山脈の山並みを背景に、素晴らしい田園風景も味わえる。隣接地のレガーロには年間約22万人来訪しており、レストラン開業による相乗効果でグループ全体で年間30万人の来客を見込む。

循環型農業 + 6次産業化 + 地元農家との連携 = 地域農業のハブ機能

- ・ 藤田社長は、大学を卒業後、牧場勤務を経て地元酪農家の2代目として跡を継ぎ、生乳やチーズ等を生産。休日の取れる体制づくりと規模拡大を企図し、平成3年に会社化して「(有)フジタファーム」を設立。酪農の視察に米国へ渡り、小規模な酪農家でも質を追求しているところは経営が持続することを確認し、規模の拡大から方向修正して循環型農業を目指すことに。
- ・ 「(有)米工房いわむろ」にて米をつくることを始め、食糧法の施行を背景に、平成8年から直接消費者へお米を販売。
- ・ その頃起こった北海道でのアイスクリームのブームにヒントを得て、2年間の準備期間を経て、平成14年にジェラートの販売やミルクカフェの運営をする「(有)レガーロ」を設立している。（ジェラート原料は全国の生産者を選びすぐって契約し、譲合も日々追求しているとの由）
- ・ 米工房いわむろで作られた米は、レストランで提供する他、一部は飼料米としてフジタファームへ。フジタファームから出る堆肥は、米工房いわむろで稲作に利用。また、フジタファームで作られる生乳は、レガーロで提供されるジェラートの材料に活用されている他、併設されているミルクカフェなどでも活用されている。
- ・ こうしたグループ会社による「循環型農業」と、農畜産業からレストラン等までのサプライチェーン化（「6次産業化」）、そして地元農家と連携した野菜の仕入れや消費は、対外情報発信力も含め、地域農業のハブ機能を担っていると言える。
- ・ 上記ステーキハウスは、近隣の岩室温泉で提供される食事（和食）とは重複感の無いことから、将来的には、温泉旅館との面的タイアップによる周遊コース化も期待されるものと思料。



日本政策投資銀行
Development Bank of Japan

©Development Bank of Japan Inc.2016

本資料は情報提供のみを目的として作成されたものであり、取引等を勧誘するものではありません。本資料は当行が信頼に足ると判断した情報に基づいて作成されていますが、当行はその正確性・確実性を保証するものではありません。本資料のご利用に際しましては、ご自身のご判断でなされますようお願い致します。本資料は著作物であり、著作権法に基づき保護されています。本資料の全文または一部を転載・複製する際は、著作権者の許諾が必要です。当行までご連絡下さい。著作権法の定めに従い引用・転載・複製する際には、必ず、『出所：日本政策投資銀行』と明記して下さい。

（お問い合わせ先）

□株式会社日本政策投資銀行 新潟支店 企画調査課

〒951-8066 新潟市中央区東堀前通 6-1058-1 中央ビルディング 7 階

TEL：025-229-0711 FAX：025-224-5986